MC285TCTC**

# Mikrowellengerät

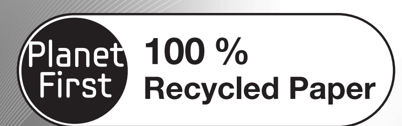
## Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Wenn Sie umfassenderen Service wünschen, registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.




**Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.**



## ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

DEUTSCH

## ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

WARNUNG — Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.



VORSICHT — Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

 Warnung; Brandgefahr

 Warnung; Heiße Oberfläche



 Warnung; Strom

 Warnung; explosives Material

 NICHT ausführen.

 NICHT berühren.



 NICHT demontieren.

 Befolgen Sie die Anweisungen genau.

 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

 Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.

 Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.

 Hinweise

 Wichtig

# WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

## LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

**Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Mikrowellengeräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.**

### WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

**WARNUNG:** Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

**WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

**WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

**WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchtem Tuch usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.

Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.

**WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

**WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.

Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.

Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

**WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.

Wenn das Mikrowellengerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.

Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Das Mikrowellengerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

## ⚠ WARNUNG (Backofenfunktion) - Optional

**WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombimodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

**WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

**WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Wenn das Gerät im Betrieb ist, können Flächen, die Sie erreichen können, heiß sein.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

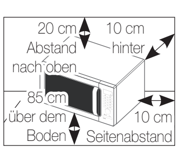
Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B.
Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.
Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

## AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Ofens zu tragen.




1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.
2. Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellengeräts.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

☛ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

☛ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

## REINIGEN DES GERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe (Nur Modell mit Drehteller)

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

☛ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit Schmutzpartikel:

- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
- und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

**Reinigen Sie** den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45 ° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann. (Modell mit klappbarem Heizelement).

45°

## LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellenofens sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden. Das Mikrowellengerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- Verformtes oder verbogenes Gehäuse

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Mikrowellengerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose
- Kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum

Wenn Sie das Mikrowellengerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem

trockenen, staubfreien Ort.
**Grund:** Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Mikrowellengeräts auswirken.

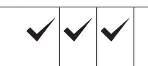
- Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.
- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühbirne nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühbirne von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

| ⚠ **WARNUNG** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Das Gerät darf nur von geschultem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Gewalt auf das Gerät aus. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände. | ✓ | ✓ | | |
| Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät. | ✓ | ✓ | | |
| Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät, noch auf die Gerätetür. | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts. | ✔ | ✔ | | |
| Lagern Sie kein entflammbares Material im Mikrowellengerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um.<br>Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen:<br>• Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.<br>• Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.<br>• Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

## VORSICHT

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw.<br>Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten.<br>Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden. | ✔ | ✔ | | |
| Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser, Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw. | | | ✔ | ✔ |
| Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Mikrowellengerät entweicht. Zudem kann sich das Mikrowellengerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist. | ✔ | | ✔ | |
| Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellengerät nehmen. | | | ✔ | |
| Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden. | | | ✔ | |
| Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellengeräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden. | | | ✔ | |
| Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen 30 Minuten lang automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird. | ✔ | | | ✔ |
| Halten Sie beim Aufstellen des Mikrowellengeräts die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“) | ✔ | | ✔ | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe des Mikrowellengeräts anschließen. |  | | |



## SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Mikrowellengerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellengeräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

(1) Gerätetür (verbogen)

(2) Türscharniere (beschädigt oder locker)

(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Mikrowellengeräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Bedienfelder, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Mikrowellengerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.



## KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

**(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)**

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

# INHALT

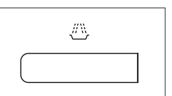


# KURZREFERENZ

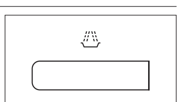
DEUTSCH

**Erhitzen von Nahrungsmitteln.**

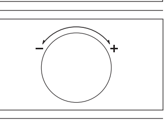
**1.** Legen Sie die Nahrungsmittel in den Herd. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle** ().



**2.** Drücken Sie die Taste **Mikrowelle** () so oft, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.



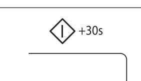
**3.** Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.




**4.** Drücken Sie auf die Taste **Start/+30s** (+30s).

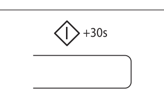
**Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden zubereitet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



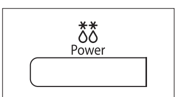

**Verlängern der Garzeit um weitere 30 Sekunden.**

Nehmen Sie die Lebensmittel nicht aus dem Mikrowellengerät. Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weitere Garzeit einmal die Taste **Start/+30s** (+30s).

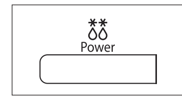



**Auftauen von Nahrungsmitteln.**

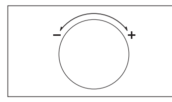
**1.** Legen Sie die gefrorenen Lebensmittel in den Herd. Drücken Sie die Taste **Power Defrost (Automatisch Auftauen)** ().



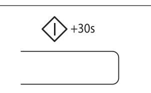

**2.** Geben Sie die Lebensmittelkategorie an, indem Sie die Taste **Power Defrost (Automatisch Auftauen)** () drücken, bis die entsprechende Kategorie ausgewählt ist.



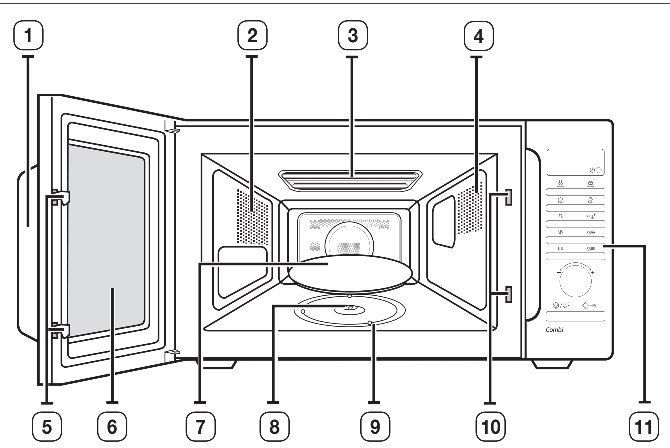
3. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** das Gewicht aus.



4. Drücken Sie auf die Taste **Start/+30s** (+30s).
**Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden aufgetaut.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

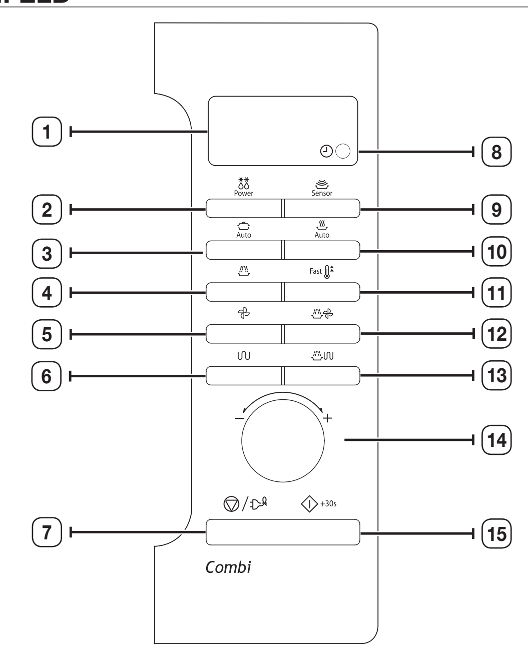



## GERÄT




1. TÜRGRIFF
2. BELÜFTUNGSSCHLITZE
3. HEIZELEMENT
4. BELÜFTUNGSSCHLITZE
5. TÜRRIEGEL
6. GERÄTETÜR
7. DREHTELLER
8. DREHAUFSATZ
9. DREHRING
10. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
11. BEDIENFELD

## BEDIENFELD

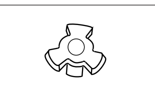



1. DISPLAY
2. AUFTAUPROGRAMM
3. AUTOMATISCH ERHITZEN
4. MIKROWELLENTASTE
5. HEIßLUFT
6. GRILLTASTE
7. STOPP/ÖKO
8. UHREINSTELLUNG
9. ERHITZEN MIT SENSOR
10. AUTOMATISCH AUFWÄRMEN
11. SCHNELL VORHEIZEN
12. MIKROWELLE+HEIßLUFT
13. MIKROWELLE+GRILL
14. DREHRAD (GEWICHT/PORTIONSGRÖßE/ GARZEIT)
15. START/+30s

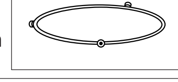
## ZUBEHÖR

Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

1. **Drehaufsatz**: Muss ordnungsgemäß auf die Antriebswelle im Boden des Geräts gesteckt werden.
   **Zweck:** Der Drehaufsatz überträgt die Drehbewegung auf den Drehteller.



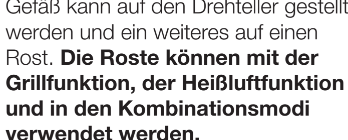
2. **Drehring**: Muss in die Mitte des Mikrowellengeräts gelegt werden.
   **Zweck:** Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



3. **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.
   **Zweck:** Der Drehteller ist d auf Seite ie meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.

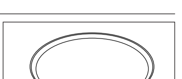


4. **Hoher und niedriger Rost**: Müssen auf den Drehteller gestellt werden.
   **Zweck:** Mit Hilfe der Roste können Nahrungsmittel gleichzeitig in zwei Gefäßen zubereitet werden. Ein kleines Gefäß kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. **Die Roste können mit der Grillfunktion, der Heißluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.**



5. **Backunterlage**: Muss auf den Drehteller gestellt werden.
   **Zweck:** Mit der Backunterlage können Lebensmittel im Modus „Mikrowelle + Grill“ auch an der Unterseite braun gebraten werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.





## EINSTELLEN DER UHRZEIT

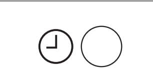
Ihr Mikrowellengerät ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint automatisch „:0“, „88:88“ oder „12:00“ im Display. Bitte stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Zählung angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

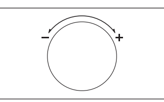
Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

**Automatische Energiesparfunktion**
Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt. Die Innenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

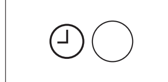
1. **Um die Uhrzeit anzuzeigen in...**
   24-Stunden-Notation
   12-Stunden-Notation
   Drücken Sie ein- bzw. zweimal die Taste zum Einstellen der Uhrzeit (◴).



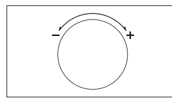
2. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die Stunden ein.




3. Drücken Sie die Taste (◴).



4. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die Minuten ein.




5. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Bestätigen die Taste (◴).
   **Ergebnis:** Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

DEUTSCH

DEUTSCH

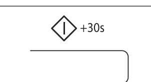
## ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie hierzu Fragen haben, schlagen Sie im Abschnitt „Vorgehensweise bei Problemen“ auf Seite 38 nach.

Das Gerät muss in eine dafür geeignete Wandsteckdose eingesteckt werden. Setzen Sie den Drehteller in das Gerät ein. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % - 900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (+30s), und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **Start/+30s** (+30s) eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein.




**Ergebnis:** Das Wasser wird im Gerät 4 bzw. 5 Minuten erhitzt. Es sollte anschließend sieden.

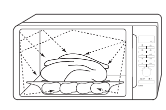
## SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändert.
Mikrowellen können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Kochprinzip.

1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden im Innern des Garraums reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.



2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Erhitzungsvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Mikrowellengerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

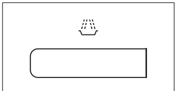
## ERHITZEN/AUFWÄRMEN

Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

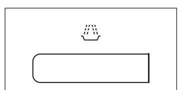
Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

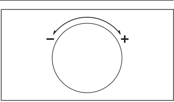
1. Drücken Sie die **Mikrowellentaste** ():
   **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt:
   (Mikrowellenmodus)



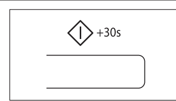
2. Stellen Sie durch Drücken der **Mikrowellentaste** () die gewünschte Leistungsstufe ein. Weitere Einzelheiten zu den Leistungsstufen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.



3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.
   **Ergebnis:** Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.




4. Drücken Sie auf die Taste **Start/+30s** (+30s).
   **Ergebnis:** Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:



- Es erklingt ein Signalton, und im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Drücken Sie zum Anzeigen der aktuellen Leistungsstufe ein Mal die **Mikrowellentaste** (). Wenn Sie die Leistungsstufe während des Betriebs ändern möchten, drücken Sie die **Mikrowellentaste** () so oft, bis die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt ist.

**Schnellstart:**

Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (900 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste **Start/+30s** (+30s). Das Gerät wird sofort gestartet.

## LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Nahrungsmittel berechnet werden. Sie können zwischen den sechs Leistungsstufen auswählen.

| Leistungsstufe | Prozentsatz | Ausgangsleistung |
|---|---|---|
| HOCH | 100 % | 900 W |
| MITTEL - HOCH | 67 % | 600 W |
| MITTEL | 50 % | 450 W |
| MITTEL - NIEDRIG | 33 % | 300 W |
| AUFTAUEN | 20 % | 180 W |
| NIEDRIG | 11 % | 100 W |

Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

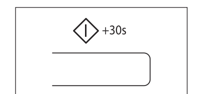
| Bei Auswahl einer | muss die Garzeit |
|---|---|
| höheren Leistungsstufe<br>niedrigeren Leistungsstufe | verkürzt werden.<br>verlängert werden. |

## REGULIEREN DER GARZEIT

Sie können die Garzeit erhöhen, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **Start/+30s** (+30s) drücken.

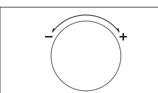
- Sie können den Garzustand der Nahrungsmittel jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- Sie können zudem die Garzeit verlängern.

Wenn Sie die Garzeit verlängern möchten, drücken Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **Start/+30s** (+30s).




- Beispiel: Drücken Sie sechs Mal die Taste **Start/+30s** (+30s), um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern.

Sie können die Garzeit durch Drehen des Drehknopfs verkürzen/verlängern.




- Drehen Sie den Knopf nach rechts, um die Garzeit zu verlängern
- Drehen Sie den Knopf nach links, um die Garzeit zu verkürzen

## UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können die Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- den Garzustand der Nahrungsmittel zu überprüfen
- die Nahrungsmittel zu wenden oder umzurühren
- die Nahrungsmittel ruhen zu lassen.

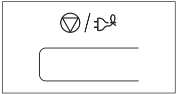
| Unterbrechen des Garvorgangs: | Dann... |
|---|---|
| Vorübergehend | Vorübergehend: Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie einmal die Stopp-Taste.<br>**Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen.<br>Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste **Start/+30s** (+30s), um den Garvorgang fortzusetzen. |
| Vollständig | Endgültig: Drücken Sie die Stopptaste zweimal.<br>**Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen.<br>Wenn Sie die Gareinstellungen aufheben möchten, drücken Sie erneut die Taste **Stopp/Öko** (/). |

DEUTSCH

## EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch wird der Stromverbrauch gesenkt, wenn das Mikrowellengerät nicht verwendet wird.

- Drücken Sie die Taste **Stopp/Öko** (⊘/⚲).
- Um den Energiesparmodus zu beenden, öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die Taste **Stopp/Öko** (⊘/⚲). Und zeigen Sie dann die aktuelle Uhrzeit an. Sie können das Gerät nun verwenden.



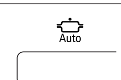
## AUTOMATISCHES ERHITZEN

Es gibt vier Funktionen zum automatischen Erhitzen (Auto) mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Sie können die Portionsgröße durch Drehen des Drehrads einstellen.

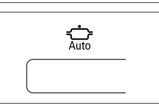
☛ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

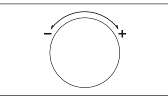
1. Drücken Sie die Taste **Auto Cook (Automatisch Erhitzen)** (Auto).



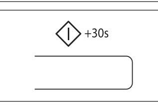

2. Wählen Sie durch Drücken der Taste **Auto Cook (Automatisch Erhitzen)** (Auto) die Art der zuzubereitenden Lebensmittel aus. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.




3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die Portionsgröße ein.




4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇+30s).
   **Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.




## VERWENDEN DER AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMME

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Erhitzen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. In den Programmen 1 und 2 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet. Im Programm 3 wird der Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill verwendet. Im Programm 4 kommt der Kombinationsmodus Mikrowelle + Heißluft zum Einsatz.

| Nummer | Lebens-mittel | Portions-größe | Ruhezeit | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Frisches Gemüse** | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g<br>600-650 g<br>700-750 g | 2-3 Min. | Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Für 200-250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser, für 300-450 g 45 ml (3 Esslöffel) und für 500-750 g 60-75 ml (4-5 Esslöffel) hinzugeben. Nach dem Garvorgang umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. |
| 2 | **Geschälte/ Gekochte Kartoffeln** | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g<br>600-650 g<br>700-750 g | 3 Min. | Kartoffeln zuerst schälen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Für 300-450 g 45 ml (3 Esslöffel) Wasser und für 500-750 g 60 ml (4 Esslöffel) Wasser hinzugeben. |
| 3 | **Bratfisch** | 200-300 g<br>(1 Stück)<br>400-500 g<br>(2 Stück)<br>600-700 g<br>(3 Stück) | 3 Min. | Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den oberen Metallrost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. |
| 4 | **Rinder-/ Lammbraten** | 900-1000 g<br>1200-1300 g<br>1400-1500 g | 10-15 Min. | Den Rinder-/Lammbraten mit Öl beträufeln und würzen (nur Pfeffer; Salz sollte erst nach dem Braten zugegeben werden). Mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Für die Ruhezeit nach dem Braten sollte das Fleisch in Aluminiumfolie eingeschlagen werden. |

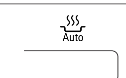
# AUTOMATISCHES AUFWÄRMEN

Sie können zwischen vier verschiedenen Einstellungen zum automatischen Aufwärmen ( ) mit vorprogrammierten Garzeiten wählen. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Sie können die Portionsgröße durch Drehen des Drehrads einstellen.

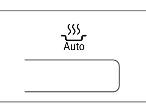
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

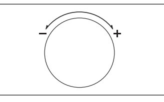
1. Drücken Sie die Taste **Auto Reheat (Automatisch aufwärmen)** ( ).



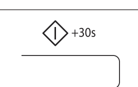

2. Wählen Sie durch Drücken der Taste **Auto Reheat (Automatisch aufwärmen)** ( ) die Art der aufzuwärmenden Lebensmittel aus. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.




3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die Portionsgröße ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** ( +30s).




**Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

# VERWENDEN DER PROGRAMME ZUM AUTOMATISCHEN AUFWÄRMEN

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Erhitzen und Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. In den Programmen 1 und 2 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet. Die Programme 3 und 4 verwenden jeweils den Kombinationsmodus „Mikrowelle+Heißluft“.

| Nummer | Lebens-mittel | Portions-größe | Ruhezeit | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Fertiggericht/ Tellergericht** (gekühlt) | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | 3 Min. | Auf einen Keramikteller geben und mit einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). |
| 2 | **Suppe/Sauce** (gekühlt) | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g<br>600-650 g<br>700-750 g | 2-3 Min. | Die Suppe/Sauce in einen tiefen Keramikteller oder eine Schale geben und während des Aufwärmens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe bei Ertönen des Signaltons umrühren (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.). Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. |
| 3 | **Tiefgefrorene Brötchen** (-18 bis 20 °C) | 100-150 g<br>200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g | 3-5 Min. | 2 bis 6 gefrorene Brötchen (-18 °C) kreisförmig auf dem niedrigen Rost verteilen. 8 gefrorene Brötchen gleichmäßig auf dem niedrigen und dem hohen Rost verteilen. Dieses Programm eignet sich für kleine gefrorene Backwaren, wie z. B. Brötchen, Ciabatta-Brot und kleine Baguettes. |
| 4 | **Tiefgefrorener Kuchen** | 200-300 g<br>400-500 g<br>600-700 g<br>800-900 g<br>1000-1100 g<br>1200-1300 g | 5-25 Min. | Einen ganzen gefrorenen Kuchen in die Mitte des unteren Rosts legen bzw. gefrorene Kuchenstücke kreisförmig auf dem unteren Rost verteilen. Stellen Sie den Rost in die Mitte des Herds auf den Drehteller. Durch die Heißluft wird der Kuchen aufgewärmt und zugleich oben knusprig. Dieses Programm ist geeignet für Kuchen (rund) und Kuchensücke, wie z. B. Obstkuchen mit Belag, Streuselkuchen oder für Mohnkuchen. Es ist nicht für Kuchen mit Cremefüllung oder Schokoladenglasur geeignet. |

DEUTSCH

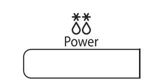
## VERWENDEN DER AUFTAUPROGRAMME

Mit den Automatikprogrammen zum Auftauen (⁂) können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

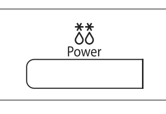
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

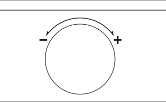
1. Drücken Sie die Taste **Power Defrost (Auftauprogramm)** (⁂).



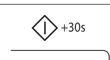

2. Wählen Sie durch Drücken der **Schnellauftautaste** (⁂) die Art der aufzutauenden Lebensmittel aus. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.



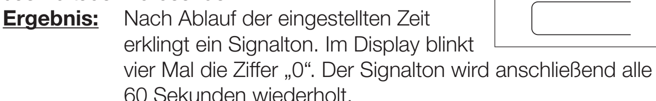

3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** das Gewicht der Lebensmittel ein.



4. Drücken Sie auf die Taste **Start/+30s** (+30s).
   **Ergebnis:**
   - Der Auftauvorgang wird gestartet.
   - Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.




5. Drücken Sie auf die Taste **Stopp/Öko** (/), um das Auftauen zu beenden.
   **Ergebnis:** Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



Nahrungsmittel können auch mit manuellen Einstellungen aufgetaut werden. Wählen Sie dazu die Mikrowellenfunktion mit einer Leistungsstufe von 180 W. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Auftauen“ auf Seite 33-34.

## VERWENDEN DER AUFTAUPROGRAMME

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Auftauen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramikteller bzw. Brot und Kuchen auf Küchenpapier.

| Nummer | Lebens-mittel | Portions-größe | Ruhezeit | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Fleisch** | 200-2000 g | 20-90 Min. | Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. |
| 2 | **Geflügel** | 200-2000 g | 20-90 Min. | Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. |
| 3 | **Fisch** | 200-2000 g | 20-80 Min. | Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. |
| 4 | **Brot/ Kuchen** | 125-1000 g | 10-60 Min. | Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. |
| 5 | **Obst** | 100-600 g | 5-20 Min. | Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten. |

## VERWENDEN DER BACKUNTERLAGE

Wenn Nahrungsmittel wie Gebäck oder Pizza in einem Mikrowellengerät mit Grill-/Heißluftfunktion zubereitet werden, sind Sie normalerweise am Boden nicht richtig durchgebacken. Mit der Backunterlage von Samsung können solche Lebensmittel knusprig gebacken werden.

Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.

Heizen Sie die Backunterlage vor dem Backen 3 bis 5 Minuten lang im Kombinationsmodus vor:

- Kombination von Heißluft- (220 °C) und Mikrowellenbetrieb (600 W Leistung).
- Kombination von Grill- und Mikrowellenbetrieb (600 W Leistung).

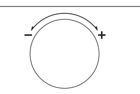
1. Heizen Sie die Backunterlage wie oben beschrieben vor.
   - Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.
2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.
3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.
   - Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist (z. B. Plastikschüsseln).
4. Stellen Sie die Backunterlage auf den Drehteller oder den unteren Rost des Mikrowellengeräts.
   - Stellen Sie die Backunterlage nie ohne den Drehteller in den Herd.
5. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle+Grill** ().



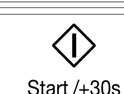
6. Stellen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der Taste **Mikrowelle+Grill** () ein.



7. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.



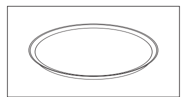

8. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** ().




**Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden zubereitet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

### So reinigen Sie die Backunterlage



Reinigen Sie die Backunterlage am besten mit heißem Wasser und Reinigungsmittel. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab. Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

Da die Backunterlage mit Teflon beschichtet ist, kann sie bei falscher Verwendung beschädigt werden.

- Schneiden Sie die Lebensmittel niemals auf der Backunterlage. Nehmen Sie sie vor dem Schneiden von der Unterlage.
- Wenden Sie Lebensmittel am besten mit einem Bratenheber aus Kunststoff oder Holz.

## VERWENDEN DER AUTOMATIKPROGRAMME FÜR DIE BACKUNTERLAGE

Die Backunterlage sollte direkt auf dem Drehteller vorgeheizt werden. Heizen Sie die Backunterlage im Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill bei 600 W für 5 Minuten vor, und beachten Sie die Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.

| Lebens-mittel | Menge | Vorheizzeit (in Min.) | Koch-modus | Garzeit (Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|---|
| **Schinken** | 4-6 Scheiben | 13-15 | 450 W + 220 °C | - | Die Backunterlage vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den oberen Rost stellen. |
| **Gegrillte Tomaten** | 200 g | 3 | 300 W + Grill | 3-4 | Die Backunterlage vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig auf der Backunterlage anordnen und diese auf den hohen Rost stellen. |
| **Omlett** | 300 g | 3-4 | 450 W + Grill | 3½-4½ | 3 Eier schlagen und 2 Esslöffel Milch, Kräuter und Gewürze hinzufügen. Eine Tomate in Würfel schneiden. Die Backunterlage vorheizen. Anschließend die Tomatenstücke auf die Unterlage legen und die geschlagenen Eier hinzufügen. Gleichmäßig mit 50 g geriebenem Käse bestreuen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. |

DEUTSCH

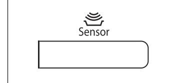
| Lebens-mittel | Menge | Vorheizzeit (in Min.) | Koch-modus | Garzeit (Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|---|
| Gegrilltes Gemüse | 250 g | 3-4 | 450 W + Grill | 7-8 | Die Backunterlage vorheizen und mit 1 El Öl bestreichen. Frisch geschnittenes Gemüse auf die Backunterlage legen, z. B. Paprikastücke, Zwiebeln, Zucchinischeiben und Pilze. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. |
| Gefrorene Mini-Frühlings-rollen mit Belag | 250 g | 2-3 | 1. Stufe: 300 W + 220 °C<br>2. Stufe: Nur Grill | 1. Stufe: 6-7<br>2. Stufe: 5-6 | Die Backunterlage vorheizen. Die Frühlingsrollen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. |
| Tiefkühlpizza | 300-400 g | 4-5 | 600 W + Grill | 6-8 | Die Backunterlage vorheizen. Die tiefgefrorene Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. |
| Baguettes (tiefgefroren) | 250 g | 3-4 | 300 W + 200 °C | 10-12 | Die Backunterlage vorheizen. Die beiden tiefgefrorenen Baguettes belegen (z. B. mit Gemüse, Schinken und Käse). Die Backunterlage auf den unteren Rost stellen. |
| Chicken Nuggets (tiefgefroren) | 250 g | 4 | 600 W + Grill | 6-7 | Die Backunterlage vorheizen. Die Backunterlage mit 1 El Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach 4 bis 5 Minuten wenden. |

## ERHITZEN MIT SENSOR

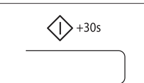
Es gibt acht Funktionen für Sensor Cook (Erhitzen mit Sensor) mit vorprogrammierten Garzeiten.
Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Sie können die Art der Lebensmittel, die mit Hilfe des Sensors erhitzt werden sollen, durch Drehen des **Drehknopfes** auswählen.
Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

**1.** Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Sensor Cook (Erhitzen mit Sensor)** (Sensor) die Art der zuzubereitenden Lebensmittel aus. (Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite).




**2.** Drücken Sie auf die Taste **Start/+30s** (+30s).




**Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Wenn die Temperatur im Innern des Mikrowellengeräts über 60 °C liegt, wird in der Anzeige die Meldung „Hot (Heiß)“ angezeigt, und der Lüfter wird für 3 Minuten eingeschaltet. Sie können die Taste **Sensor Cook (Erhitzen mit Sensor)** (Sensor) erst wieder verwenden, nachdem das Gerät auf die für den sicheren Sensormodus erforderliche Temperatur abgekühlt ist.

Wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen oder die Taste **Stopp/Öko** (⊘/ ) drücken, wird in der Anzeige die Fehlermeldung „E-15“ angezeigt. Wenn Sie nun die Taste **Stopp/Öko** (⊘/ ) erneut drücken, erlischt die Anzeige „E-15“.

## VERWENDEN DER SENSORKOCHPROGRAMME

Die folgende Tabelle enthält die 8 Programme für das Erhitzen mit Sensor. Es sind die entsprechenden Gewichtsangaben, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen aufgeführt. Nachdem Sie das Programm gestartet haben, werden Garzeit und Leistungsstufe automatisch berechnet. Der Garvorgang wird für mehr Benutzerfreundlichkeit über das Sensorsystem gesteuert. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

| Nummer | Lebensmittel | Portions-größe | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Getränke (Kaffee, Milch, Tee, Wasser – Raum-temperatur) | 150-250 g (1 Tasse oder 1 Becher) | 1-2 | Die Getränke (Raumtemperatur) in Keramikbecher oder -tassen geben. Ohne Abdeckung aufwärmen. Die Tasse bzw. den Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Anschließend im Mikrowellengerät stehen lassen. Die Getränke vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten). |
| 2 | Brokkoli, Röschen | 200-500 g | 1-2 | Frisches Gemüse wie Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30-45 ml Wasser (2-3 Esslöffel) hinzugeben. Die Schlüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika. |
| 3 | Möhren, Scheiben | 200-500 g | 1-2 | Frisches Gemüse wie Möhren waschen, schälen und in gleich große Scheiben schneiden. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. 30-45 ml Wasser (2-3 Esslöffel) hinzugeben. Die Schlüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Dieses Programm eignet sich für in Scheiben geschnittene Möhren sowie Blumenkohlröschen oder gewürfelten Kohlrabi. |
| 4 | Backkartoffeln | 200-800 g | 2-3 | Die Kartoffeln (je 200 g) waschen und schälen. Mit Olivenöl bestreichen und die Schale mit einer Gabel einstechen. Kreisförmig auf den unteren Rost legen. Den Rost auf den Drehteller stellen. |
| 5 | Tiefkühlpizza | 300-500 g | - | Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen. |
| 6 | Tiefgefrorene Lasagne | 400-800 g | 3-4 | Die gefrorene Lasagne in eine geeignete hitzebeständige Schale geben. Die Schale auf den niedrigen Rost stellen. |
| 7 | Hähnchenteile | 200-700 g | 2-3 | Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Haut nach unten auf den unteren Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang fortzusetzen. |
| 8 | Brathähnchen | 1,0-1,2 kg | 4-5 | Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen.<br>Mit der Brustseite nach unten in die Mitte des unteren Rosts legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang fortzusetzen. |

## Anweisungen zum Erhitzen mit Sensor

Mit Hilfe der Funktion zum Erhitzen mit Sensor können Sie die Nahrungsmittel automatisch zubereiten. Der Sensor misst die Mengen an Dämpfen, die von den Nahrungsmitteln während des Garvorgangs aufsteigen.

- Beim Garen von Nahrungsmitteln entstehen eine Vielzahl von Dämpfen. Der Sensor ermittelt anhand der aufsteigenden Dämpfe die richtige Garzeit und die geeignete Leistungsstufe, sodass Sie diese nicht mehr selbst einstellen müssen.
- Wenn Sie das Programm für das Erhitzen mit Sensor verwenden und einen Behälter mit dem Deckel oder Plastikfolie abdecken, misst der Sensor die entstandenen Dämpfe erst, nachdem der Behälter vollständig mit Dampf gefüllt ist.
- Kurz vor Abschluss des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Dieser Moment eignet sich hervorragend, die Nahrungsmittel für ein gleichmäßiges Garergebnis ggf. zu wenden oder umzurühren.
- Bevor Sie ein Programm für das Erhitzen mit Sensor verwenden, können Sie noch Kräuter, Gewürze oder Fond hinzufügen. Beachten Sie dabei jedoch, dass Salz und Zucker braune Flecken auf den Nahrungsmitteln hinterlassen und deshalb erst nach dem Garen hinzugefügt werden sollten.
- Mit der Taste „More/Less (Garzeit verlängern/verkürzen)“ können Sie die Garzeit verlängern oder verkürzen. Sie können diese Funktion nutzen, um den von Ihnen gewünschten Garzustand zu erreichen. Geschirr und Deckel für das Erhitzen mit Sensor
- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieses Handbuchs, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den dazugehörigen Deckeln oder Plastikfolie ab. Wenn Sie Plastikfolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter nicht mit einem eigenen Deckel ausgestattet ist, verwenden Sie stattdessen Plastikfolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens zur Hälfte mit Lebensmitteln.
- Lebensmittel, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzeit im Display heruntergezählt wird.

## Geschirr und Deckel für das Erhitzen mit Sensor

- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieses Handbuchs, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den dazugehörigen Deckeln oder Plastikfolie ab. Wenn Sie Plastikfolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter nicht mit einem eigenen Deckel ausgestattet ist, verwenden Sie stattdessen Plastikfolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens zur Hälfte mit Nahrungsmitteln.
- Nahrungsmittel, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzeit im Display heruntergezählt wird.

## Wichtig

- Ziehen Sie nicht mehr das Netzkabel aus der Steckdose, nachdem Sie das Gerät aufgestellt und das Kabel eingesteckt haben. Der Dampfsensor benötigt einige Zeit, um sich zu stabilisieren und ein befriedigendes Garergebnis zu erzielen.
- Es wird empfohlen, die Funktion für das automatische Erhitzen mit Sensor nicht im Dauerbetrieb zu verwenden, d. h. einen Garvorgang direkt nach dem anderen zu starten.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf, um eine angemessene Kühlung und Luftzirkulation sowie die genaue Funktionsweise des Sensors zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Programm nicht bei besonders hoher oder niedriger Raumtemperatur, da das Garergebnis sonst unbefriedigend ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine flüchtigen Reinigungsmittel. Die durch diese Reinigungsmittel erzeugten Dämpfe können die Funktionsweise des Sensors beeinträchtigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Geräten auf, die eine hohe Luftfeuchtigkeit oder viele Dämpfe erzeugen, da dies die ordnungsgemäße Leistung des Sensors beeinträchtigen kann.
- Halten Sie den Garraum stets sauber. Entfernen Sie Spritzer mit einem feuchten Tuch. Dieses Gerät wurde ausschließlich zur Verwendung in Privathaushalten entwickelt.

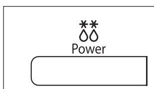
## ERHITZEN IN MEHREREN SCHRITTEN

Das Mikrowellengerät kann so programmiert werden, dass die Nahrungsmittel in bis zu drei Stufen zubereitet werden (die Modi „Convection (Heißluft)“, „Mikrowelle+Heißluft“ und „Fast Preheat (Schnell Vorheizen)“ können bei der mehrstufigen Zubereitung nicht verwendet werden. Beispiel: Sie möchten Tiefgefrorenes auftauen und anschließend erhitzen, ohne dabei das Mikrowellengerät nach jedem Schritt neu einschalten zu müssen. Sie können ein Hähnchen mit einem Gewicht von 1,8 kg in drei Stufen auftauen und garen:

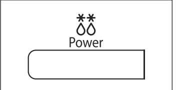
- Auftauen
- Garen im Mikrowellenmodus für 30 Minuten
- 15 Minuten Grillen

☛ Die erste Stufe bildet stets das Auftauen. Der Kombinationsmodus und die Grillfunktion können nur jeweils einmal in Stufe zwei oder drei verwendet werden. Der Mikrowellenmodus kann dagegen in beiden verbleibenden Stufen genutzt werden (jedoch mit unterschiedlichen Leistungsstufen).

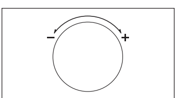
1. Drücken Sie die Taste **Power Defrost (Auftauprogramm)** ( ).



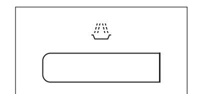

2. Wählen Sie durch Drücken der **Schnellauftautaste** ( ) die Art der aufzutauenden Nahrungsmittel aus.



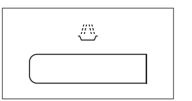

3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehknopfes** die gewünschte Anzahl ein. (In diesem Beispiel 1800 g)



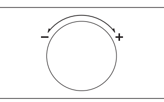
4. Drücken Sie die **Mikrowellentaste** ( ).



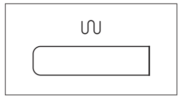
5. Stellen Sie durch Drücken der **Mikrowellentaste** ( ) die gewünschte **Leistungsstufe** ein (im Beispiel 450 W).



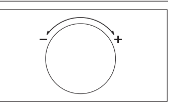
6. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein. (30 Minuten im vorliegenden Beispiel).



7. Drücken Sie die **Grilltaste** ( ).



8. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein. (15 Minuten im vorliegenden Beispiel).



9. Drücken Sie auf die Taste **Start/+30s** ( +30s).

   **Ergebnis:** Start/+30s:

   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

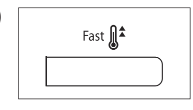


## SCHNELLES VORHEIZEN

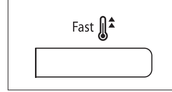
Beim Kochen mit Heißluft sollten Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur vorheizen, bevor Sie die Nahrungsmittel hineinstellen. Wenn das Gerät die entsprechende Temperatur erreicht hat, wird sie etwa 10 Minuten lang gehalten. Danach schaltet sich das Gerät selbsttätig ab.
Vergewissern Sie sich, dass sich das Heizelement in der richtigen Position für die gewünschte Zubereitungsart befindet.

1. Drücken Sie die Taste **Fast Preheat (Schnell vorheizen)** (Fast ).

   **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt:
   220 °C (Temperatur)




2. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Fast Preheat (Schnell vorheizen)** (Fast ) die benötigte Temperatur ein.
   (Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)




DEUTSCH

**3.** Drücken Sie die Taste **Start/+30s** (◇+30s).




**Ergebnis:** Das Mikrowellengerät wird auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt.

- Nacheinander werden der ausgewählte Kochmodus (8 Sekunden) und die eingestellte Temperatur (2 Sekunden) angezeigt. Bsp: Schnelles Vorheizen bei 200 °C




(8 Sekunden angezeigt)




(2 Sekunden angezeigt)

- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen 6 Signaltöne, und die Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.
- Nach Ablauf der 10 Minuten erklingen 4 Signaltöne, und der Heizvorgang wird abgebrochen.

Wenn die Temperatur im Garraum den eingestellten Wert erreicht hat, erklingen 6 Signaltöne, und die eingestellte Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.

Wenn Sie die aktuelle Temperatur im Garraum wissen möchten, drücken Sie die Taste **Fast Preheat (Schnell vorheizen)** (Fast).

## GAREN MIT HEISSLUFT

Im Heißluftmodus können Sie die Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen zubereiten. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die Temperatur in sieben vorgegebenen Stufen in einem Bereich zwischen 40 °C und 220 °C einstellen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

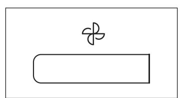
Wenn Sie das Gerät schnell vorheizen möchten, schlagen Sie auf Seite 23-24 nach.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Mikrowellengerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem niedrigen Rost können Sie die Nahrungsmittel noch besser garen und bräunen.



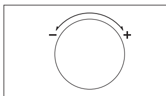
Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement sich in horizontaler Position befindet und der Drehteller ordnungsgemäß aufliegt. Öffnen Sie die Herdtür, und stellen Sie das Gefäß auf den niedrigen Rost. Stellen Sie diesen auf den Drehteller.

**1.** Drücken Sie die **Heißlufttaste** ().



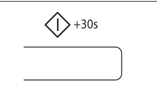
**Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt:
(Heißluftbetrieb)
220 °C (Temperatur)

**2.** Drücken Sie ggf. mehrmals die **Heißlufttaste** (), um die Temperatur einzustellen.
(Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



**3.** Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.

**4.** Drücken Sie auf die Taste **Start/+30s** (+30s).




**Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden zubereitet.

- Nacheinander werden die ausgewählte Garzeit (8 Sekunden) und die eingestellte Temperatur (2 Sekunden) angezeigt.
  Bsp: Garzeit von 30 Minuten bei 200 °C




(8 Sekunden angezeigt)




(2 Sekunden angezeigt)

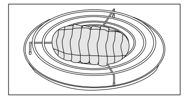
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Wenn Sie die aktuelle Temperatur im Garraum wissen möchten, drücken Sie die Taste **Fast Preheat (Schnell vorheizen)** (Fast).

Seien Sie vorsichtig, denn das Grillelement wird bei Heißluftbetrieb von Zeit zu Zeit eingeschaltet.

## AUSWAHL DES ZUBEHÖRS

Sie benötigen Kochgeschirr zum Garen im Heißluftmodus. Sie sollten jedoch nur das Kochgeschirr verwenden, das Sie auch bei Ihrem normalen Backofen benutzen.



Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Heißluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, Geschirr, Pappbecher, Tücher usw.

Wenn Sie einen der Kombinationsmodi „Mikrowelle + Grill“ oder „Mikrowelle+Heißluft“ verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

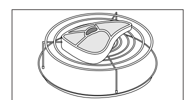
Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 27-28.

## GRILLEN

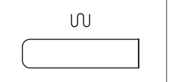
Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Mikrowellengerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.

**1.** Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie das Lebensmittel auf den Rost.



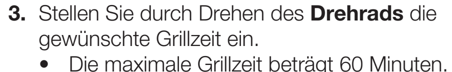
**2.** Drücken Sie die **Grilltaste** ().

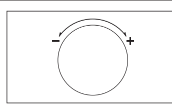


**Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (Grillbetrieb)

- Die Grilltemperatur kann nicht reguliert werden.

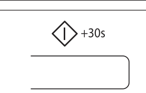
**3.** Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Grillzeit ein.






- Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

**4.** Drücken Sie auf die Taste **Start/+30s** (+30s).




**Ergebnis:** Der Grillvorgang wird gestartet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

DEUTSCH

DEUTSCH

## KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind. Durch Verwendung des hohen Rosts können Sie das Gar- und Grillergebnis verbessern.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmittel am besten eignet. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

1. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle+Grill** ().
   **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt:
   (kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus)
   600 W (Ausgangsleistung)

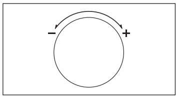


2. Stellen Sie die entsprechende Leistungsstufe durch Drücken der Taste **Mikrowelle+Grill** () ein, bis die gewünschte Leistungsstufe (300-600 W) angezeigt wird.
   - Die Grilltemperatur kann nicht reguliert werden.

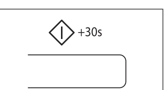




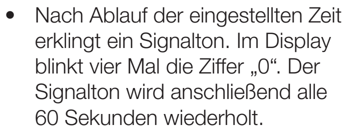
3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.
   - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



4. Drücken Sie auf die Taste **Start/+30s** ().
   **Ergebnis:**
   - Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.





## KOMBINIERTE MIKROWELLEN- UND HEISSLUFTFUNKTION

In diesem Kombinationsmodus werden sowohl Mikrowellenenergie als auch Heißluft eingesetzt, um die Nahrungsmittel zuzubereiten. Zudem ist kein Vorheizen erforderlich, da die Mikrowellenenergie unverzüglich verfügbar ist. In diesem Kombinationsmodus können Sie eine Vielzahl von Nahrungsmitteln zubereiten, insbesondere:

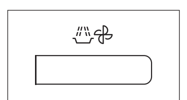
- Fleisch und Geflügel
- Pasteten und Kuchen
- Eier- und Käsegerichte

☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind. Durch Verwendung des niedrigen Rosts können Sie das Gar- und Bräunungsergebnis verbessern.

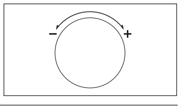
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel entweder direkt auf den Drehteller oder zunächst auf den unteren Rost und diesen dann auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

1. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle+Heißluft** ().
   **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt:
   (kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus)
   220 °C (Temperatur: wechselt nach 2 Sekunden zur folgenden Temperatur)

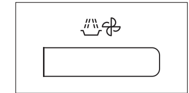
2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Mikrowelle+Heißluft** () die gewünschte Temperatur aus.
   (Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



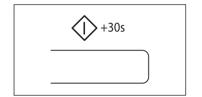
3. Stellen Sie durch Drehen des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.
   - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



4. Stellen Sie die entsprechende Leistungsstufe durch Drücken der Taste **Mikrowelle+Heißluft** () ein, bis die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300, 180, 100 W) angezeigt wird.



5. Drücken Sie auf die Taste **Start/+30s** (⟐+30s).
**Ergebnis:**





- Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
- Das Gerät wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet.
- Nacheinander werden die ausgewählte Garzeit (8 Sekunden) und die eingestellte Temperatur (2 Sekunden) angezeigt.
Bsp: Garzeit von 30 Minuten bei 200 °C



(8 Sekunden angezeigt)



(2 Sekunden angezeigt)

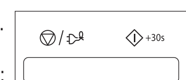
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Wenn Sie die aktuelle Temperatur im Garraum wissen möchten, drücken Sie die Taste **Fast Preheat (Schnell vorheizen)** (Fast).

## AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten (⊘/◁)) und (⟐+30s).
**Ergebnis:**

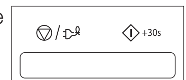


- Im Display wird Folgendes angezeigt:



- Wenn Sie eine Taste drücken, erklingt kein Signalton.

2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten (⊘/◁)) und (⟐+30s).
**Ergebnis:**



- Im Display wird Folgendes angezeigt:

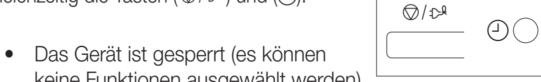


- Während des Geräts erklingen wieder Signaltöne.

## SICHERHEITSSPERRE DES MIKROWELLENGERÄTS

Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.
Die Sperre kann jederzeit aktiviert werden.

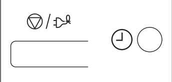
1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten (⊘/◁)) und (◷).
**Ergebnis:**



- Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
- Im Display wird „L“ angezeigt.



2. Um das Mikrowellengerät wieder freizugeben, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten (⊘/◁)) und (◷).
**Ergebnis:** Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.



## INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

Um Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereiten zu können, müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

| Geschirr | Mikrowellen-geeignet | Kommentar |
|---|---|---|
| **Aluminiumfolie** | ✓ ✗ | Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen. |
| **Backunterlage** | ✓ | Nicht länger als 8 Minuten vorheizen. |

DEUTSCH

DEUTSCH

| Geschirr | Mikrowellen-geeignet | Kommentar |
|---|---|---|
| **Porzellan und Steingut** | ✓ | Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen. |
| **Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe** | ✓ | Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert. |
| **Fastfood-Verpackungen** | | |
| • Styroporbecher und -behälter | ✓ | Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen. |
| • Papiertüten oder Zeitungen | ✗ | Kann Feuer fangen. |
| • Recyclingpapier oder Metallverzierungen | ✗ | Kann zu Funkenbildung führen. |
| **Glasgeschirr** | | |
| • Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr | ✓ | Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist. |
| • Feines Glasgeschirr | ✓ | Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen. |
| • Einmachgläser | ✓ | Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet. |
| **Metall** | | |
| • Geschirr | ✗ | Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen. |
| • Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel | ✗ | |

| Geschirr | Mikrowellen-geeignet | Kommentar |
|---|---|---|
| **Papier** | | |
| • Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier | ✓ | Bei kurzer Erhitzungszeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit. |
| • Recyclingpapier | ✗ | Kann zu Funkenbildung führen. |
| **Kunststoff** | | |
| • Behälter | ✓ | Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr. |
| • Frischhaltefolie | ✓ | Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht. |
| • Gefrierbeutel | ✓✗ | Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen. |
| **Wachs- oder Butterbrotpapier** | ✓ | Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern. |

✓ **: Empfohlen**

✓✗ **: Mit Vorsicht**

✗ **: Nicht sicher**

# ZUBEREITUNGSHINWEISE

## MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

## ZUBEREITUNG

**Mikrowellengeeignetes Geschirr:**
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Plastik sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

**Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:**
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

**Abdecken während des Garvorgangs**
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

**Ruhezeit**
Nach dem Garen ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

### Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und einmal nach dem Garen um. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

| Lebensmittel | Portions-größe | Leistung | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| **Spinat** | 150 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Brokkoli** | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Erbsen** | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Grüne Bohnen** | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)** | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Mischgemüse (chinesisch)** | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |

### Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

**Reis.** In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Ende der Garzeit umrühren und Salz oder Kräuter und Butter dazugeben.
Hinweis: Es kann sein, dass der Reis nicht das ganze Wasser aufgesaugt hat, obwohl die Garzeit beendet ist.

**Nudeln:** Geben Sie die Nudeln in eine große ofenfeste Glasschüssel. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

| Lebensmittel | Portions-größe | Leistung | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| **Weißer Reis (Parboiled)** | 250 g<br><br>375 g | 900 W | 15-16<br><br>17½-18½ | 5 | 500 ml kaltes Wasser hinzugeben.<br><br>750 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Brauner Reis (Parboiled)** | 250 g<br><br>375 g | 900 W | 20-21<br><br>22-23 | 5 | 500 ml kaltes Wasser hinzugeben.<br><br>750 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Gemischter Reis (Reis + Wildreis)** | 250 g | 900 W | 16-17 | 5 | 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)** | 250 g | 900 W | 17-18 | 5 | 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Nudeln** | 250 g | 900 W | 10-11 | 5 | 1 l heißes Wasser hinzugeben. |

## Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Geben Sie bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzu, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

**Hinweis:** Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellengeräts (900 W) gegart werden.

| Lebensmittel | Portions-größe | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|
| **Brokkoli** | 250 g<br>500 g | 4½-5<br>7-8 | 3 | Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen. |
| **Rosenkohl** | 250 g | 6-6½ | 3 | 60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben. |
| **Möhren** | 250 g | 4½-5 | 3 | Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. |
| **Blumenkohl** | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>7½-8½ | 3 | Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen. |
| **Zucchini** | 250 g | 4-4½ | 3 | Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen. |
| **Auberginen** | 250 g | 3½-4 | 3 | Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. |
| **Lauch** | 250 g | 4-4½ | 3 | Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. |
| **Pilze** | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>2½-3 | 3 | Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. |
| **Zwiebeln** | 250 g | 5-5½ | 3 | Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. |
| **Paprika** | 250 g | 4½-5 | 3 | Die Paprika in kleine Stücke schneiden. |
| **Kartoffeln** | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7-8 | 3 | Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. |
| **Kohlrabi** | 250 g | 5½-6 | 3 | Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. |

## AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Ofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

### Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

### Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten). Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Plastiklöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

### Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von bestimmten Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

## AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

### Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

| Lebensmittel | Portions-größe | Leistung (W) | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| **Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)** | 150 ml (1 Tasse)<br>300 ml (2 Tassen)<br>450 ml (3 Tassen)<br>600 ml (4 Tassen) | 900 | 1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4 | 1-2 | In Tassen füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander und 3 Tassen kreisförmig auf den Drehteller stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. |
| **Suppe (gekühlt)** | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900 | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 | 2-3 | In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. |
| **Eintopf (gekühlt)** | 350 g | 600 | 4½-5½ | 2-3 | Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. |

DEUTSCH

DEUTSCH

| Lebensmittel | Portions-größe | Leistung (W) | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| **Nudeln mit Sauce (gekühlt)** | 350 g | 600 | 3½-4½ | 3 | Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. |
| **Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)** | 350 g | 600 | 4-5 | 3 | Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. |
| **Tellergericht (gekühlt)** | 350 g<br>450 g<br>550 g | 600 | 4½-5½<br>5½-6½<br>6½-7½ | 3 | Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. |
| **Servierfertiges Käsefondue (gekühlt)** | 400 g | 600 | 6-7 | 1-2 | Das servierfertige Käsefondue in eine ausreichend große, hitzebeständige Schüssel mit Deckel geben. Gelegentlich während des Aufwärmens und nach dem Aufwärmen umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren. |

## AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

**BABYNAHRUNG:** In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40 °C.
**BABYMILCH:** Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor der Ruhezeit und danach noch einmal schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur für Babynahrung beträgt ca. 37 °C.

## HINWEIS:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

### Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

| Lebens-mittel | Portions-größe | Leistung | Zeit | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| **Babynahrung (Gemüse + Fleisch)** | 190 g | 600 W | 30 Sek. | 2-3 | Den Brei in einen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. |

| Lebens-mittel | Portions-größe | Leistung | Zeit | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| Babybrei (Getreide + Milch + Obst) | 190 g | 600 W | 20 Sek. | 2-3 | Den Brei in einen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. |
| Babymilch | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 Sek.<br>1 Min. bis 1 Min. 10 Sek. | 2-3 | Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Die Flasche gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. |

## AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

**Hinweis:** Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von –18 bis –20 °C aufweisen.

Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

| Lebensmittel | Portions-größe | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|
| **Fleisch** | | | | |
| Hackfleisch | 250 g<br>500 g | 6-7<br>10-12 | 15-30 | Das Fleisch auf einen flachen Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! |
| Schweinesteaks | 250 g | 7-8 | | |
| **Geflügel** | | | | |
| Hähnchenteile | 500 g (2 Stück) | 14-15 | 15-60 | Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! |
| Ganzes Hähnchen | 1200 g | 32-34 | | |
| **Fisch** | | | | |
| Fischfilets | 200 g | 6-7 | 10-25 | Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! |
| Ganzer Fisch | 400 g | 11-13 | | |
| **Obst** | | | | |
| Beeren | 300 g | 6-7 | 5-10 | Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. |
| **Brot** | | | | |
| Brötchen (je ca. 50 g) | 2 Stück<br>4 Stück | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 | Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! |
| Toast/Sandwich | 250 g | 4-4½ | | |
| Roggen- und Weizenbrot | 500 g | 7-9 | | |

## GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 4 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

**Zum Grillen geeignetes Geschirr:** Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

**Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:** Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

**Wichtiger Hinweis:** Bei Arbeit im reinen Grillbetrieb beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

## MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

**Geschirr für das Garen mit Mikrowelle + Grill:** Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

**Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Nahrungsmittel:** Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

**Wichtiger Hinweis:** Bei Arbeit im reinen Kombinationsbetrieb (Mikrowelle + Grill) beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle. Die Nahrungsmittel müssen umgedreht werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

## Richtlinien zum Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel. Das Gefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

| Frische Nahrungs-mittel | Portions-größe | Leistung | 1. Seite – Dauer (Min.) | 2. Seite – Dauer (Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| **Toasts-cheiben** | (4 Stück) (je 25 g) | Nur Grill | 2-3 | 1-2 | Die Scheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen. |
| **Gegrillte Tomaten** | 400 g (2 Stück) | 300 W + Grill | 5-6 | - | Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den oberen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| **Tomaten-Käse-Toast** | 4 Stück (300 g) | 300 W + Grill | 4-5 | - | Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| **Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käses-cheiben)** | 4 Stück (500 g) | 300 W + Grill | 5-6 | - | Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| **Ofen-kartoffeln** | 500 g | 600 W + Grill | 7-8 | - | Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen. |
| **Kartoffel- oder Gemüse-gratin (gekühlt)** | 450 g | 450 W + Grill | 9-11 | - | Das Gratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| **Bratäpfel** | 2 Äpfel (ca. 400 g) | 300 W + Grill | 7-8 | - | Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen. |
| **Hähn-chenteile** | 500 g (2 Stück) | 300 W + Grilll | 8-10 | 6-8 | Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| **Rinder-steaks (medium)** | 400 g (2 Stück) | Nur Grill | 10-14 | 8-12 | Die Rindersteaks mit Öl einpinseln. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| **Bratfisch** | 400-500 g | 300 W + Grilll | 5-7 | 5½-6½ | Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den oberen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |

## HEIßLUFT

Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Herd.
Das Heizelement und der Ventilator befinden sich an der hinteren Wand des Garraums, so dass die heiße Luft zirkulieren kann.

**Geschirr für das Garen mit Heißluft:**
Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftherd verwenden, können benutzt werden.

**Für das Garen mit Heißluft geeignete Nahrungsmittel:**
Plätzchen, Brötchen und Kuchen können in diesem Modus zubereitet werden, ebenso Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

## MIKROWELLE + HEIßLUFT

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Garzeit, und die Nahrungsmittel erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche.
Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Nahrungsmittel mit heißer Luft gegart werden, die ein an der Rückseite des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

**Geschirr für das Garen mit Mikrowelle + Heißluft:**
Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z.B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter „MIKROWELLE + GRILL“ beschrieben.

**Nahrungsmittel, die für die Zubereitung im Kombinationsmodus Mikrowelle+Umluft geeignet sind:**
Fleisch und Geflügel sowie Kasserollen und Gratins, Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

### Richtlinien für das Garen von frischen und tiefgefrorenen Nahrungsmitteln mit Heißluft

Heizen Sie das Gerät mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für den Heißluftbetrieb vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen mit Heißluft. Das Gefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

| Frische Nahrungs-mittel | Portions-größe | Leistung | 1. Seite – Dauer (Min.) | 2. Seite – Dauer (Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| **PIZZA** | | | | | |
| Tiefgekühlte Pizza (gebacken) | 300-400 g | 450 W + 220 °C | 13-15 | - | Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen. |
| **NUDELN** | | | | | |
| Tiefgefrorene Lasagne | 400 g | 450 W + 220 °C | 22-25 | - | Die Nudeln in eine geeignete ofenfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Pasta auf dem unteren Rost garen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| **FLEISCH** | | | | | |
| Rind/Lamm (Medium) | 1200-1300 g | 600 W + 180 °C | 20-23 | 10-13 | Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen. |
| Brathähnchen | 1000-1100 g | 450 W + 220 °C | 17-22 | 13-17 | Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 5 Minuten lang ruhen lassen. |

| Frische Nahrungs-mittel | Portions-größe | Leistung | 1. Seite – Dauer (Min.) | 2. Seite – Dauer (Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| **BROT** | | | | | |
| Frische Brötchen | 6 Stück (350 g) | 100 W + 180 °C | 8-10 | - | Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| Knoblauch-brot (gekühlt, vorge-backen) | 200 g (1 Stk.) | 180 W + 220 °C | 8-10 | - | Das gefrorene Baguette mit Backpapier auf den unteren Rost legen. Nach der Zubereitung 2-3 Minuten ruhen lassen. |
| **KUCHEN** | | | | | |
| Apfelkuchen (Frischteig) | 500 g | Nur 180 °C | 38-43 | - | Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge 25 cm) geben. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5-10 Minuten lang ruhen lassen. |
| Mini-Muffins (Frischteig) | 12 x 30 g (350-400 g) | Nur 220 °C | 17-23 | - | Den Teig gleichmäßig in eine Muffin-Form aus Papier geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen. |
| Plätzchen (Frischteig) | 200-250 g | Nur 200 °C | 15-20 | - | Die gekühlten Croissants auf Backpapier auf den unteren Rost legen. |
| Tiefgefrorener Kuchen | 1000 g | 180 W + 180 °C | 18-20 | - | Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Lassen Sie die Kartoffeln nach der Zubereitung 15 bis 20 Minuten lang ruhen. |

## KOCHTIPPS

### BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Die Butter bei 900 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist (30 bis 40 Sekunden).

### SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

### KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Den Honig bei 300 W 20 bis 30 Sekunden lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

### GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben. 1 Minute lang bei 300 W erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

### TORTEN-/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Den Instant-Tortenguss (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

### MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Das Obst abgedeckt bei 900 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

### PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei 900 W 6½ bis 7½ Minuten lang erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

### MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen. Die Mandeln bei 600 W 3½ bis 4½ Minuten lang rösten und dabei mehrmals wenden. Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Mikrowellengerät ruhen lassen. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

## VERFAHRENSWEISE BEI PROBLEMEN

Es dauert stets einige Zeit, um sich mit einem neuen Gerät vollständig vertraut zu machen. Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.



### Normale Erscheinungen

- Kondenswasser im Garraum des Geräts
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen

### Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die tASTE **Start/+30s** (+30s) gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

### Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel

- Wurde die für die Art der Lebensmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

### Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum des Mikrowellengeräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie zu nah an den Innenwänden des Geräts?

### Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten

- Bei Betrieb des Mikrowellengeräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal.
  - Lösung: Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf.
- Wenn vom Mikroprozessor des Mikrowellengeräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt.
  - Lösung: Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

### Die Glühbirne funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühbirne nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühbirne von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

### Rauch und schlechte Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Rauch und Geruch verschwinden nach 10 Minuten Betrieb vollständig. Um den Geruch schneller zu beseitigen, stellen Sie einen Behälter mit Zitronensaft oder einer Zitronenduft in den Schrank, wenn Sie die Mikrowelle benutzenn.

### Die Meldung „E-24“ zeigt Folgendes an:

- Vor einer Überhitzung des Mikrowellengeräts wird automatisch die Meldung „E - 24“ angezeigt. Wenn die Meldung „E - 24“ angezeigt wird, drücken Sie die Taste Stop/Cancel (Stopp/Abbrechen), um den Initialisierungsmodus aufzurufen.

### Die Meldung „E-15“ zeigt Folgendes an:

- Die Meldung „E-15“ wird automatisch angezeigt, wenn Sie im Sonsorkochmodus die Tür öffnen oder die Taste Stopp/Öko drücken. Drücken Sie die Taste Stopp/Öko, um den Initialisierungsmodus wieder zu aktivieren.

Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an ein SAMSUNG-Kundendienstzentrum vor Ort.
Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren örtlichen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

## TECHNISCHE DATEN

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern.
Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

| Modell | MC285TCTC** |
|---|---|
| **Eingangsspannung und Frequenz** | 230 V ~ 50 Hz |
| **Leistungsaufnahme**<br>Maximale Leistung<br>Mikrowellengerät<br>Grill (Heizelement)<br>Heißluft (Heizelement) | <br>2700 W<br>1400 W<br>1250 W<br>1850 W Max. |
| **Ausgangsleistung** | 100 W / 900 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705) |
| **Betriebsfrequenz** | 2450 MHz |
| **Abmessungen (B x T x H)**<br>Gehäuse<br>Garraum | <br>517 x 467 x 310 mm<br>358 x 327 x 231,5 mm |
| **Fassungsvermögen** | 28 l |
| **Gewicht**<br>Netto | <br>Ca. 17,5 kg |

## NICHT VERGESSEN

DEUTSCH



## Bei Fragen oder Hinweisen

| LAND | RUFEN SIE UNS AN | ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min) | www.samsung.com |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com |
| FINLAND | 030-6227 515 | |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr |
| GERMANY | 0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864*<br>[HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw.<br>0180 6 67267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz,<br>aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | www.samsung.com |
| ITALIA | 800-SAMSUNG(726-7864)<br>[HHP] 800.Msamsung (800.67267864) | |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline | www.samsung.com/gr |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | |
| NORWAY | 815 56480 | |
| PORTUGAL | 808 20-SAMSUNG(808 20 7267) | |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | |
| SWITZERLAND | 0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min) | www.samsung.com/ch (German)<br>www.samsung.com/ch_fr (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com |
| EIRE | 0818 717100 | |

Code-Nr.: DE68-04126D-02